



ABENDESSEN
Freitag, 22. August 2025
Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Gebeiztes Thunfischtatar mit Wasabi Cracker

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Pastinakencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet
mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d'Auvergne, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebeiztes Thunfischtatar mit Wasabi Cracker

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Pastinakencremesuppe

Curry-Graupen mit Humus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2022 / 2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75l 26,30 €